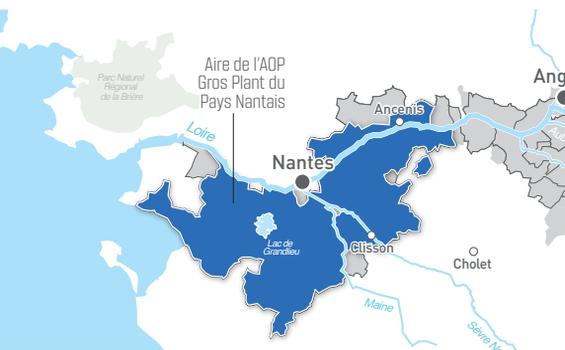


Gros Plant du Pays Nantais

AOP/AOC par décret du 16 novembre 2011



LE VIGNOLE

Localisation : Le terroir du Gros Plant du Pays Nantais s'étend sur l'ensemble du vignoble nantais, d'Ancenis à Pornic avec deux pôles de production plus importants : l'Est de la région Sèvre et Maine d'une part (Le Loroux-Bottereau, Vallet) et les régions de Logne et Boulogne et d'Herbauges d'autre part (Corcoué-sur-Logne, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu).

Superficie : 610 ha.

Sols : Ils reposent principalement sur du gneiss, micaschistes, roches vertes (gabbros et amphibolites).

Climat : Le Gros Plant du Pays Nantais est marqué par un climat océanique tempéré, cocktail de soleil et de précipitations qui lui donne cette finesse légère et originale. D'une extrémité à l'autre du vignoble, les caractéristiques climatiques sont plus nuancées. Cette situation provient de l'éloignement plus ou moins grand par rapport au littoral, à la Loire ou aux autres masses d'eau.

LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 33 500 hl.

Rendement de base : 70 hl/ha.

Cépage : Folle Blanche.

Pratiques culturelles dominantes :

Densité 7 000 pieds/ha. Taille guyot simple.

L'élevage sur Lie : cf. fiche *Vignoble nantais* mention « sur lie » p. 32.

DÉGUSTATION

Œil : Robe pâle à reflets verts.

Nez : Fruité et floral.

Bouche : Légère, tout en gardant une certaine vivacité et un fruité qui se révèle en finesse. S'ils ont séjourné sur lies, les vins sont plus souples et plus amples. Ce mode d'élevage confère au Gros Plant du Pays Nantais une fraîcheur et un perlant caractéristique.

Température de service : Entre 9° et 11°.

Harmonie des mets et des vins : Le Gros Plant du Pays Nantais convient tout particulièrement aux fruits de mer et plus précisément aux huîtres.